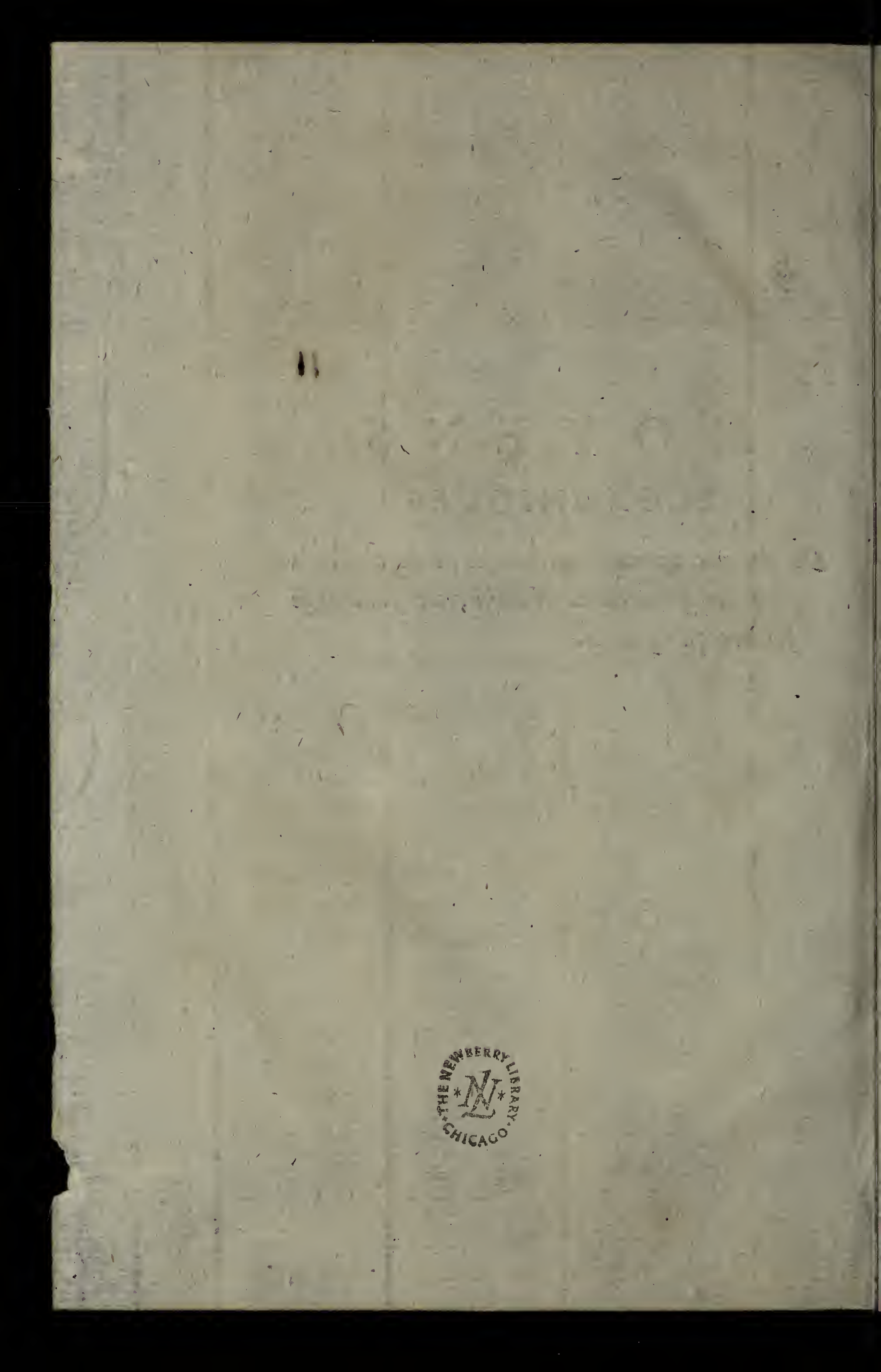
11

MOYENS
ÉCONOMIQUES

De procurer, à meilleur marché, à la classe la plus indigente de la Nation, un pain aussi salubre qu'agréable.





MOYENS
ÉCONOMIQUES

De procurer, à meilleur marché, à la classe la plus indigente de la Nation, un pain aussi salubre qu'agréable.

LE sieur Pichon Durocher, Négociant à Bordeaux, qui ne cesse de s'occuper des moyens de soulager la classe urgente du peuple, ayant fait l'expérience d'un pain fait avec de la farine & du ris de la Caroline, qui lui a parfaitement réussi, aussi s'est-il empressé d'indiquer les moyens dont il s'est servi, afin de soulager les pauvres en leur procurant une espece de pain beaucoup meilleur marché & aussi agréable au goût que bon pour la santé. Et en consé-

quence ayant chargé le ſieur Marſaudon, Notaire à Léognan, ſon gendre, de faire faire ſous ſes yeux cette expérience, celui-ci s'eſt adreſſé au ſieur Deſtang, Boulanger très-zélé, qui, de concert avec lui, a procédé à cette opération, de la maniere ſuivante. Ayant pris ſix livres ris de la Caroline, qu'il a mis à bouillir dans une quantité d'eau ſuffiſante pour le faire bien créver; & après qu'il a été aſſez cuit, le ſieur Deſtang l'a pétri, ainſi que ſuit, en trois différentes pâtes.

Il a pris environ 2 livres trois quarts de ce ris, qu'il a bien débroyé avec 2 livres & demi de levain, ayant enſuite lié le tout avec 15 livres un quart farine de ſeigle, cette pâte a procuré 31 livres de pain.

Il a pris enſuite 2 liv. & demie ris, qu'il a auſſi debroyé avec deux livres levain, & lié cette pâte avec 13 livres & demi de farine pain co, cette pâte a produit 23 livres & demi de pain.

Ayant pris enſuite, pour la troiſieme opération 3 quarts péſant de ris, également débroyé avec 2 livres levain, & 3 livres un quart farine de pain bis, cette pâte a produit 12 livres de pain; leſquelles trois différentes qualités, ont été miſes en évidence, & de quoi il a été dreſſé le préſent Procès-verbal, à Léognan, le 20 Octobre

1789. *Signés* MARSAUDON, Notaire; DESTANG, REAUD, Curé; ANGLAS pere; LATAPIE, Chirurgien, député de la Paroiſſe; BRISSON, Député; LAROCHE, Vicaire de Léognan, DE LAGUBAT.

Si la derniere opération eſt la plus avantageuſe, puiſque proportionnellement on y a employé moins de farine, cela provient de ce que le ris étoit au dégré de chaleur convenable, c'eſt-à-dire; tiede, & que celui que l'on a employé dans les deux premieres, étoit trop chaud lorſqu'on l'a petri; ce qu'il ſera bon d'obſerver, parce qu'il eſt prouvé que le ris prend du corps en refroidiſſant.



Deuxieme Piece.

Monſieur de Saint-Angel ſe joint à moi, Monſieur, pour vous remercier, de la bonté que vous avez eu de nous communiquer votre nouvelle méthode de faire du pain mélangé avec du ris & de la farine ordinaire. L'avantage qu'on retire de ce mélange eſt trop conſidérable, pour ne pas vous preſſer de le rendre public, non-ſeulement à notre Province; mais encore aux Provinces voiſines, qui dans ce moment ſont ménacées de manquer de grains néceſſaires pour joindre la recolte prochaine. Les premiers eſſais que nous en avons faits, nous ont ſi fort encouragés, que nous ne faiſons plus faire dans nos maiſons, que de ce pain, dont la qualité eſt bien ſupérieure à celle du pain ordinaire, ſur-tout quand la manipulation en a été bien faite. En ſuivant les proportions que vous nous avez données, nous avons ajouté 12 livres de ris à un ſac de farine du poids de 100 livres. Le réſultat de notre opération, nous a toujours donné plus de 78 livres de pain, en ſus de ce que produit ordinairement la quantité

ci-dessus spécifiée, de farine de la même qualité.

Je me suis empressé d'annoncer à mes Paroissiens, l'avantage qu'on retire de ce nouveau mélange : ils en ont été si satisfaits, que toute notre peine, maintenant, est de ne trouver de ris à Bordeaux, que chez les détaillistes, qui le vendent beaucoup trop cher pour profiter économiquement de cette merveilleuse découverte, d'autant utile à la classe urgente des malheureux, qu'elle leur procure un pain excellent à environ deux sols la livre, tandis qu'il leur revenoit jusqu'à présent, à plus de trois sols, & qu'il n'étoit ni aussi bon ni aussi nourrissant.

Les MM. Baour, nous ont livré onze quintaux de ris excellent à 20 livres le quintal ; mais comme ces MM. n'en n'ont plus, nous esperons, d'après ce que vous avez eu la bonté de me dire, que vous voudrez bien nous en faire procurer au même prix.

Sans nous écarter de vos proportions, nous avons trouvé je pense, un moyen plus simple & plus facile d'opérer, sur-tout pour les habitans de la campagne. Je pré-

ſume que vous n'en ſerez pas faché par le deſir louable que vous avez d'être utile à vos Concitoyens. Voici la méthode que nous avons employé.

Après avoir vanné & bien lavé le ris, on le fait crever à l'eau bouillante. Pour que cette premiere opération, de laquelle dépend tout le ſuccès, ſoit bien faite, il faut avoir ſoin de ne pas noyer le ris par une trop grande quantité d'eau, qui doit être toujours au même dégré de chaleur, pour ne pas ralentir l'ébullition. On n'ajoute d'autre eau qu'à fur & meſure qu'il gonfle & qu'il épaiſſit.

La quantité de ris eſt de douze livres pour un ſac de farine du poids de cent livres. On en délaye dès la veille, comme on eſt d'uſage, avec du vieux levain, n'importe le poids; mais il faut obſerver que ce nouveau ferment, ſoit le double de celui qu'on employe ordinairement pour la quantité de farine ci-deſſus ſpécifiée.

Il eſt néceſſaire que le ris ſoit chaud, lorſqu'on veut le pétrir; on le délaye d'abord avec le levain, & on ne met la farine qu'après, que cette premiere manipulation a été bien élaborée. On doit obſerver de n'y ajouter d'eau chaude, qu'autant qu'on s'appercevra que l'humide du ris n'eſt pas ſuffiſant pour abſorber

toute la farine. Il eſt très eſſentiel, que pour conſerver ou donner à la pâte la chaleur néceſſaire à une prompte fermentation en hyver, on prenne des précautions pour réchauffer le pétrin, ou la mail vulgairement dit.

On procurera facilement cette chaleur, en ne faiſant crever le ris que quelques heures avant de le petrir avec le levain. On le verſera tout bouillant dans la mail; en refroidiſſant, il communiquera au bois du pêtrin une douce chaleur qui ſera ſuffiſante. Il faut bien prendre garde de le mêler avec le ferment, que quand il ſera au dégré de chaleur de l'eau qu'on employe pour le même uſage.

Nous croyons rendre ſervice à nos Concitoyens, & leur donner des preuves de notre patriotiſme, en vous priant de rendre publique votre heureuſe découverte. Ainſi, Monſieur, vous pouvez faire l'uſage qu'il vous conviendra de notre lettre. Nous ſommes charmés de vous prouver en même temps notre juſte reconnoiſſance & l'eſtime diſtinguée avec laquelle nous avons l'honneur d'être,

MONSIEUR,

Vos très-humbles & très obéiſſants ſerviteurs,

DE St. ANGEL. DELEOBARDY, Prieur & Curé d'Yvrac.

Yvrac, Entre-deux-mers, le 16 Janvier 1790.

A Monſieur Pichon Durocher, Négotiant à Bordeaux.

AUJOURD'HUI vingt-neuf Janvier mil ſept cent quatre-vingt-dix, nous ſouſſignés, Commiſſaires & Electeurs nommés par le Diſtric principal de MM. les deux cents Electeurs de la Sénéchauſſée de Guienne, ſur la Demande & Réquiſition de M. Pichon Durocher, Négociant à Bordeaux, nous ſommes tranſportés chez M. le Curé de la Paroiſſe d'Yvrac, Entre-deux-mers, pour faire faire en notre préſence l'expérience & mélange de la farine de froment avec une quantité de ris; où étant parvenus, il a été peſé en notre préſence & celle de mondit ſieur Curé de ladite Paroiſſe d'Yvrac, cent livres de farine de la premiere & ſeconde qualité, avec douze livres de ris; ces derniers bien crevés, ont été pêtris avec du levain de la même farine, lequel mélange a produit 200 liv. un quart de pain bien cuit, bien conditionné, & d'excellente qualité, ce que Nouſdits Commiſſaires, atteſtons ſincere & véritable pour le tout avoir été fait en notre préſence.

Fait à Yvrac, dans la Maison Presbytérale de ladite Paroisse, lesdits jour, mois & an que dessus.

DE LEOBARDY, Prieur & Curé d'Yvrac.

DELAGE, Electeur & Commissaire susdit.

FAURE, Electeur & Commissaire susdit.

CHARRON, Elect. & Commissaire susdit.

Le Comité principal des deux cents Electeurs de la Sénéchaussée de Guienne, après avoir lu le Procès-verbal, fait à Yvrac, en date du 29 Janvier 1790, par MM. Delage, Faure & Charron, Commissaires nommés, pour voir faire le mélange d'une certaine quantité de farine de froment avec du ris, & le faire ensuite convertir en pain, en leur présence; considérant que cette expérience indique les moyens les plus heureux de procurer à la classe la plus nombreuse & la plus indigente, une subsistance aussi saine, qu'agréable au goût.

Que les avantages qui peuvent en résulter, sont inappréciables, soit dans un moment où la disette des grains se fait sentir, soit encore par rapport au prix de ce pain,

795

qui ne coûte pas, à beaucoup près, autant que le pain ordinaire ;

A témoigné sa reconnoissance à M. Durocher, Négociant, pour les soins & travaux qu'il s'est donné, dans l'intention louable de découvrir à la Société, sur-tout à la classe infortunée, des moyens à pourvoir moins difficilement au premier besoin de la vie.

Le Comité, toujours dirigé par un pur amour de bien public, invite M. Durocher à faire imprimer & circuler dans toutes les parties de la Sénéchaussée, les succès de ces divers essais sur le mélange des farines avec le ris. Les sentimens d'humanité & de patriotisme qui l'ont dirigés dans ses expériences, sont un garant bien certain pour le Comité, qu'il adhérera avec empressement à son invitation. Délibéré au Comité principal des 200 Electeurs de la Sénéchaussée de Guienne, le 4 Février, 1790.

DUFOURG, Vice-Président.

LOUSTAU, DELISSE, } Secretaires.